

GAMA: Aleph Prestige.

La gama Prestige de Aleph incluye vinos singulares, de alta calidad, caracterizados por su elegancia y su personalidad. La mayoría de ellos son vinos de larga guarda, a los que hay que dar tiempo para que exhiban sus cualidades en todo su esplendor. Se trata de vinos obtenidos a partir de los mostos flor de parcelas excepcionales en las que se realiza una rigurosa selección de los racimos. Cuando tienen crianza en madera, se realiza también una selección individualizada de las mejores barricas.

FICHA OBJETIVA



Origen:

Casas-Ibáñez, Albacete (España), en la comarca de La Manchuela. Acogido a DO Vino de la Tierra de Castilla.

Suelo:

Suelos arcillocalcáreos sobre roca madre calcárea.

Viñedo:

Vino monoparcelar procedente de un viñedo de 2 Ha. con más de 35 años, situado a 720 metros de altitud.

Variedad:

100% Bobal autóctona de Manchuela.

Clima:

Continental, seco y con marcados contrastes térmicos a lo largo del año. Inviernos muy fríos y veranos calurosos con gran amplitud térmica que favorece la formación de la materia colorante de las uvas. La casi total ausencia de lluvias entre mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol durante la maduración reduce notablemente el riesgo de enfermedades criptogámicas.

Añada:

La añada 2016 en Manchuela tuvo un invierno frío y húmedo, seguido de un verano muy seco y caluroso, favoreciendo una maduración óptima.

Rendimiento:

25 Hl por Ha de los que solo una pequeña parte del mosto flor se seleccionó para este vino.

Viticultura:

Agricultura tradicional de secano, sin regadío, con estiércol como abono y ausencia total de pulverizaciones agrotóxicas como herbicidas o plaguicidas.

Fecha de vendimia:

7 de septiembre de 2016.

Vendimia:

Vendimiado a mano a primera hora de la mañana y trasladado inmediatamente a la bodega que está a pocos metros.

Vinificación:

Encubado inmediato de las uvas cogidas de madrugada en un viñedo que se encuentra junto a la bodega. Sangrado por gravedad, sin prensado, tras una ligera maceración. Fermentación a temperatura controlada en depósito de acero inoxidable y crianza con sus lías durante 4 meses en barrica de roble francés.

Número de botellas:

608 botellas de 75 cl.

Parámetros analíticos:

- Alcohol (vol.): 13,7%.
- Acidez total: 6,6 g. ác. tartárico/L.
- PH: 3,0.
- Ácido acético: 0,22 g/L.

FICHA SUBJETIVA

Periodo óptimo de consumo:

Para disfrutar ya y hasta 2025.

Potencial de guarda:

Su excelente acidez augura una buena evolución en botella durante al menos 5 años.

Maridajes sugeridos:

Por su acidez y su volumen puede ser un vino de amplio espectro y usarse para maridajes difíciles, como una buena ventresca de atún con tomate del Perelló.

Temperatura de servicio:

8-10°C.

Notas del enólogo Francisco Bosco (junio 2018):

Rosado pálido al más puro estilo Provence. En nariz exhibe aromas a fresas, violetas y jazmín sobre un fondo especiado y una mineralidad yodada que se incrementa con la aireación. En boca se presenta con un ataque amplio construido sobre una excelente estructura tánica y se despliega con una trama tendida y frutal, llena de frescor, con un final seco, graso y cítrico. Retrogusto que se afirma sobre su frescor y acidez con retronasales florales de larga persistencia.

EL VINO EN UN TWEET:

Un rosado complejo y diferente, que conjuga frescura y volumen. Sabroso, atractivo y con un final largo y persistente. Para resolver con éxito los maridajes más difíciles.

ALEPH WINERY (<http://www.alephwinery.com>)

Aleph Winery se ubica en la pequeña aldea de Serradiel, cercana a Casas Ibáñez, en el corazón de La Manchuela. Allí elaboramos vinos de parcelas singulares que incluyen variedades autóctonas como Bobales y Rajales centenarios de pie franco, Mersegueras y Macabeos de viñas viejas y algunas plantaciones más recientes de variedades francesas como Merlot, Petit Verdot, Malbec y Chardonnay. Nuestra base es la viticultura biodinámica respetuosa con la tierra y las personas que la trabajan. Viticultura de muy bajos rendimientos sobre los que además realizamos una rigurosa selección de los racimos en el momento de la vendimia. Solo las mejores uvas entran en nuestros vinos. Materia prima excepcional con la menor intervención posible, como sulfitados mínimos o nulos durante pre y post fermentación, para preservar la microbiología y mundo enzimático original en cada elaboración, extrayendo así la mejor expresión de cada terroir y añada

Aleph simboliza nuestra infinita pasión por la tierra y por el vino proyectando la intención de emprender un camino sin límites, haciendo cada año mejores vinos para deleite de los que aprecian la singularidad y personalidad de nuestra selección de parcelas, de vinos singulares.